R 2

CONFORMITEITSVERKLARING

CE

Robot-Coupe SNC:

Verklaart dat de hierboven met hun type aangeduide machines voldoen:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
  - Richtlijn «Machines» 2006/42/EG,
  - Richtlijn «Laagspanning» 2006/95/EG,
  - Richtlijn «Elektromagnetische compatibiliteit» 2004/108/EG,
  - Verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
  - Verordening (EU) nr. 10/2011 "Materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
  - Richtlijn «Beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen» (RoHS) 2002/95/EG,
  - Richtlijn «WEEE» 2002/96/EG.
- Aan de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen en de normen die de voorschriften inzake veiligheid en hygiëne specificeren:
  - EN 12100-1 en 2 - 2004: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
  - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
  - EN 12852: Keukenmachines en blenders,
  - EN 1678- 1998: Groentesnijders,
  - EN 454: Kloppers-Mixers,
  - EN 12853: Kloppers en handmixers (Staafmixers),
  - EN 14655: Stokbroodsnijmachines,
  - EN 13208: Groenteschilmachines,
  - EN 13621: Slacentrifuges/Slazwierders,
  - EN 60529-2000: Beschermingsgraad:
    - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
    - IP 34 voor de machines.

Opgemaakt te Montceau in Bourgondië op 19 februari 2013

Alain NODET
Industrieel Directeur

Robot-Coupe SNC - 12 avenue du Maréchal Leclerc – BP 134 – 71305 Montceau en Bourgogne Cedex - France

INHALT

GARANTIE

WICHTIGE HINWEISE

WIR GRATULIEREN ZU IHREM KAUF EINES R 2 TISCHKUTTER

INBETRIEBNAHME
- Hinweise zum elektrischen anschluss
- Bedienelemente

MONTAGE

ANWENDUNGSBEISPIELE

OPTIONEN

REINIGUNG
- Motor block
- Kutteraufsatz
- Messer

WARTUNG
- Messer
- Dichtring
- Schüssel-auflagen

TECHNISCHE DATEN
- Gewichte
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische daten

SICHERHEIT

NORMEN

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPE-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPE S.N.C. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPE-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUPE S.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPE S.N.C. GARANTIE GILT NICHT FÜR :

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - TRANSPORTSCHADEN. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. BEWAHREN SIE ALLE ORIGINALVERPACKUNGEN UND DAS VERPACKUNGSMATERIAL ZUR KONTROLLE SEITENS DES TRANSPORTUNTERNEHMENS AUF.

Weder ROBOT-COUPE S.N.C. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

WICHTIGE HINWEISE

ACHTUNG
BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN

ACHTUNG! Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen.

AUSPACKEN

• Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen.

• VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.).

AUFSTELLEN

• Wir empfehlen, das Gerät nur auf einer einwandfrei standfesten Fläche aufzustellen.

ANSCHLIESSEN

• Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht.

• Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

• Bei Drehstrom ist darauf zu achten, dass sich das Messer entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.

HANDHABEN

• Schneidende Teile wie Messer und Messerblätter stets mit äußerster Sorgfalt behandeln.

MONTAGE

• Die einzelnen Schritte der Montageanleitung genau beachten (Seite 20). Darauf achten, dass alle Zubehörteile richtig angebracht werden.

BEDIENEN

• Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

• Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.

• Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen.

• Das Gerät nicht übermäßig belasten.

• Das Gerät nicht leer laufen lassen.

REINIGEN

• Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

• Gerät und Zubehör nach jedem Arbeitsdurchgang reinigen.

• Den Motorblock nicht ins Wasser tauchen.

• Zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel verwenden.

• Beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.) vermeiden.

• Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTEN

• Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

• Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und Dichtungsringe sowie das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.

• Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehörteile mit besonderer Sorgfalt durchführen.

• Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde.

• Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen.

R 2 MASCHINENBESCHREIBUNG

Der Kutter R 2 ist auf die Bedürfnisse von Großküchen, Restaurants, Feinkostgeschäften, Fernküchen, Cateringbetrieben, Metzgereien und Bäckereien abgestimmt.

Mit dem Kutter können Sie Fleisch, Fisch und Gemüse hacken und feine Füllungen, Cremes und Knetmassen in weniger als 5 Minuten auch bei großen Mengen optimal herstellen.

Durch die hervorragenden Leistungen werden Sie bald eine neue Welt der Kochkunst entdecken.

Die unkomplizierte Konstruktion erlaubt, alle Teile, die für die Reinigung und Wartung in die Hand genommen werden müssen, einfach herauszunehmen oder einzusetzen. Der Kutter R 2 ist auch aussergewöhnlich bedienungsfreundlich.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Angaben und Hinweise für den Benutzer, damit er den größtmöglichen Nutzen von seinem Kutter.

Wir empfehlen daher, diese Anleitung gründlich zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

In diese Anleitung haben wir ferner mehrere Anwendungsbeispiele aufgenommen, damit Sie sich, schnellstens mit Ihrem Gerät und seinen zahlreichen Vorteilen vertraut machen können.

INBETRIEBNAHME

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Vor dem Anschließen ans Netz ist zu prüfen, ob der Stromwert Ihrer elektrischen Anlage mit den Angaben auf dem Fabrikschild des Motors übereinstimmt.

⚠ A C H T U N G !

DIESES GERAT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN (STROMSCHLAGGEFAHR)!

ROBOT-COUPE stattet den R 2 mit unterschiedlichen Antrieben aus : 230 V / 50 Hz /1
115 V / 60 Hz /1
220 V / 60 Hz /1

Das Geränetzkabel wird mit angebautem Einphasenstecker geliefert.

• BEDIENELEMENTE

Rote Taste	=	Ausschalter.
Grüne Taste	=	Dauerbetrieb.
Schwarze Taste	=	Pulsbetrieb.

MONTAGE DES GERATES

1) Stellen Sie vor den Motorblock und setzen Sie die Kutterschüssel auf die Antriebswelle. Dabei soll der Magnetstreifen etwas nach links gerichtet sein.

2) Die Kutterschüssel auf dem Motorblock nach rechts drehen, bis die hervorstehenden Ansätze des Motorblocks in die dafür vorgesehenen Aussparungen einrasten.

Der Griff befindet sich nun Ihnen gegenüber.

3) Das Messer auf die Antriebswelle stecken und bis zum Boden der Kutterschüssel durchdrücken. Dabei kontrollieren, daß das Messer am Schüsselboden richtig positioniert ist, indem Sie es in der Kutterschüssel drehen.

4) Deckel auf die Kutterschüssel aufsetzen und nach rechts bis zum Anschlag drehen.

Ihr Gerät ist jetzt betriebsbereit.

ANWENDUNGSBEISPIELE

Mit dem Kutteraufsatz erledigen Sie alle Schneideaufgaben in kürzester Zeit, deshalb empfehlen wir, die Bearbeitung aufmerksam zu beobachten, um das gewünschte Ergebnis problemlos zu erzielen.

Mit dem Pulsbetrieb sind Sie in der Lage, das Gerät stoßweise zu bedienen und dabei eine erhöhte Schnittgenauigkeit für die Bearbeitung von bestimmten Hackgerichten zu erzielen.

Andere Bearbeitungsvarianten sind mit möglich. Die in der Tabelle enthaltenen Angaben sind mit Richtwerte und können je nach der Qualität der Zutaten bzw. nach Rezept variieren.

VERWENDUNG	Max. Menge D. Endgutes (kg)	Verarbeitungszeit (Minuten)
HACKEN		
• FLEISCHSORTEN		
Hacksteak / Tartar	0,8	3
Wurst / Tomatenfleisch	0,7	3
Landpastete / Salami	0,7	4
• FISCH		
Auflauf	1	5
Fischcreme	1	5
• GEMÜSE		
Knoblauch / Petersilie / Zwiebel / Schalotte	0,2/0,5	3
Suppe / Gemüsecreme	1	4
• OBST		
Kompott / Obstmus	1	4
RÜHREN		
Mayonnaise / Knoblauchsauße / Remoulade	1	3
Schnecken / Lachsbutter	0,6	4
KNETEN		
Mürbeteig / Kuchen	0,9	4
Pizzateig / Brotteig	0,9	4
ZERKLEINERN		
Getrocknete Früchte	0,5	4
Eis	0,5	4
Semmelbrösel	0,5	5

AUSFUHRUNG

Als Option steht ein **gekerbtes Messer** zur Verfügung, das sich optimal zum kneten und zerkleinern eignet.

Ein **gezahntes Messer** steht ihnen außerdem zur Verfügung. Ausgestattet mit einer sehr langlebigen Schneidefähigkeit aber ohne die Möglichkeit des Schleifens, erfüllt es die gleichen Funktionen wie ein glattes Messer.

Es ist besonders zu empfehlen zum Schneiden von Petersilie.

REINIGUNG

⚠ A C H T U N G !

Vor dem Reinigen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen (Stromschlaggefahr)!

• MOTORBLOCK

Den Motorblock niemals ins Waschwasser eintauchen. Er kann mit einem feuchten Tuch oder Schwamm gereinigt werden.

• KUTTER

Nach Abnahme des Deckels wird die Kutterschüssel vom Motorblock durch Linksdrehen entrieglt und nach oben mit einem Ruck angehoben. Dabei verbleibt das Arbeitsmesser in der Schüssel, um eine einwandfreie Dichtheit nach der Verarbeitung von Flüssigkeiten zu gewährleisten.

Nach der Verarbeitung von Festmassen wird das Messer herausgenommen und die Schüssel entleert.

Bei Bedarf wird zunächst die Kutterschüssel und dann das Messer auf die Motorwelle gesteckt und das Gerät betrieben, um das Messer evtl. von Verarbeitungsresten zu befreien.

Um das Gerät vorzuwaschen wird Warmwasser in die Schüssel eingefüllt ; anschließend das Gerät einige Minuten laufen lassen.

• MESSER

Nach der Reinigung des Messers sind die Messerblätter gründlich zu trocknen, um die Möglichkeit der Oxydation zu vermeiden.

⚠ W I C H T I G !

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel für Kunststoffteile geeignet ist. Einige zu alkalische Reinigungsmittel (zu hoher Gehalt an Natriumcarbonat oder Ammoniak) sind für bestimmte Kunststoffe nämlich absolut nicht geeignet und können diese sehr schnell beschädigen.

WARTUNG

• MESSER

Die Schnittqualität hängt im wesentlichen von der Schärfe des Messers und vom Blattverschleißgrad ab. Das Messer ist an sich ein Verschleißteil, das periodisch erneuert werden soll, um dadurch eine konstante Qualität des Fertigproduktes zu gewährleisten.

• DICHTRING

Der Dichtring der Antriebswelle ist periodisch mit Speiseöl abzuschmieren.

Um den einwandfreien Wasserschutz des Antriebsmotors zu gewährleisten, empfhlen wir, den Dichtring regelmälßig auf guten Zustand zu überprüfen und bei Bedarf zu erneuern.

• SCHUSSEL-AUFLAGEN

Wenn diese Auflagen verschlissen sind, bleibt die Schüssel auf dem Motorblock nicht mehr verriegelt, was zu einer umständlichen Bedienung führt, da die Schüssel während des Betriebes locker werden kann.

Für den Benutzer besteht keinerlei Gefahr, da das Gerät durch das eingebaute Sicherheitssystem ge-schützt wird.

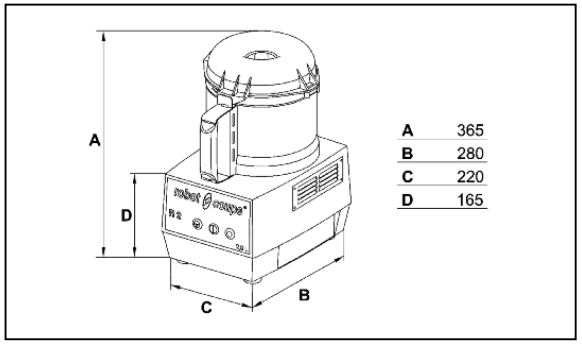
Wir empfehlen daher, im Verschleißfall diese Auflagen auszuwechseln, damit das Gerät seinen optimalen Bedienungskomfort beibehält.

TECHNISCHE DATEN

• GEWICHTE

	Netto	Verpackt
R 2	10 kg	12 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)



• ARBEITSHOHE

Wir empfehlen, das Gerät auf eine standfeste Arbeitsfläche so aufzustellen, daß der obere Rand der Kutterschüssel 1,20 m bis 1,30 m über dem Fußboden ist.

• GERAUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel im Leerlauf liegt unter 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE DATEN

Einphasen-Geräte

Motor	Drehzahl (U/min.)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50 Hz	1500	5,0
115 V / 60 Hz	1800	10,0
220 V / 50 Hz	1800	5,0

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

SICHERHEIT

Das Modell R 2 ist mit einem mechanischen Sicherheitssystem ausgestattet.

Beim Öffnen des Gerätedeckels kommt der Motor sofort zum Stehen.

Wir empfehlen jedoch, bereits vor dem Öffnen des Deckels das Gerät abzuschalten, um Verluste von Verarbeitungsgut zu vermeiden.

Um das Gerät wieder in Gang zu setzen, genügt es, den Deckel erneut zu schließen und auf die grüne Betriebstaste zu drücken.

⚠ A C H T U N G !

Das Messer und die Klingen sind Schneidwerkzeuge. Gehen Sie sehr vorsichtig damit um!

Des gerät verfügt ferner über einen **ThermoSchutz,** durch den der Motor bei zu langem Betrieb oder bei Überlastung automatisch zum Stehen kommt.

Warten Sie in diesem Fall ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es erneut in Betrieb setzen.

⚠ W I C H T I G !

Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.

Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen.

Das Gerät nicht übermäßig belasten.

Das Gerät nicht leer laufen lassen.

NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.